

Curiosidades...

O “Gadus Morhua”

-clique para mudar de slide-

Exactamente... Trata-se do vulgar bacalhau. Sendo eu um fanático deste peixe, decidi partilhar com os amigos o que dele sabia.

O bacalhau cresce de forma rápida e reproduz-se – entre Janeiro e Abril - também rapidamente, já que cada fêmea põe, por ano entre 4 a 6 milhões de ovos. Contudo, só cerca de 1% sobrevive e chega à fase adulta. Aos dois anos o bacalhau já tem 50 cm. Vive perto de 20 anos altura em que atinge 1,5m e chega a pesar 50 Kg.



É um peixe estenoterno, o que significa que só pode viver a determinadas temperaturas – frias – pelo que anda em constante rodopio entre a Noruega, Terra Nova, Islândia, Canadá e Alaska.

Os primeiros comerciantes deste peixe foram os Bascos, em redor do ano 1000. Já conhecedores do sal comercializavam o peixe curado, salgado e seco, o que era feito nas próprias rochas, ao ar livre, portanto.

Mas terão sido os Vikings os primeiros a usá-lo na alimentação.

Desconhecedores do sal, secavam o peixe em tábuas de madeira até que perdesse a quinta parte do seu peso. Depois era cortado em cubos que eram guardados para a alimentação.



Os Portugueses são os maiores consumidores de bacalhau do mundo. Contudo, só a partir do século XV o peixe entra na dieta em Portugal, durante o período das Descobertas. Em 1497 os primeiros exemplares são trazidos da Terra Nova.

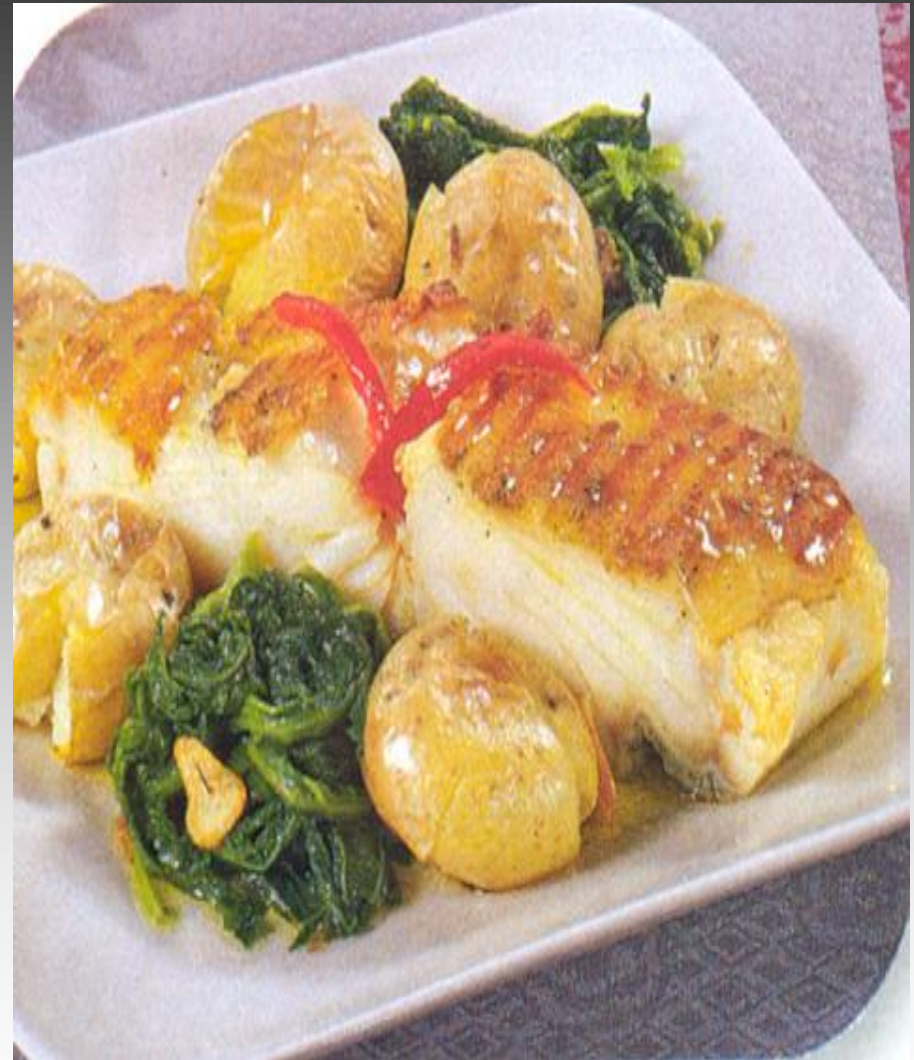


Em 1508 o bacalhau já representava 10% da alimentação nacional. O Rei D. Manuel I, grande apreciador de bacalhau, criou um imposto sobre a pesca do bacalhau, o chamado “Dízimo da pescaria”.

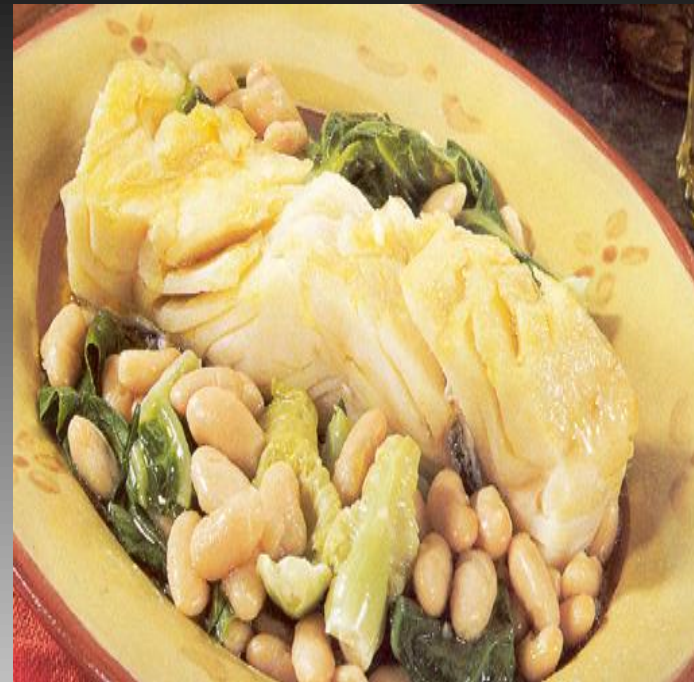
Este imposto destinava-se a patrocinar expedições para a pesca do bacalhau.

As primeiras frotas pesqueiras de bacalhau eram pertença do Reino e só em meados do século XIX, altura em que o imposto sobre a pescaria foi abolido, se autorizou a que particulares se dedicassem, de igual modo, a este negócio.

As primeiras embarcações privadas eram à vela, feitas de madeira e a pesca fazia-se à linha. Os homens do mar chegavam a trabalhar 20 horas por dia.



O bacalhau foi uma revolução na alimentação, já que na altura em que começou a ser usado os alimentos estragavam-se pelas precárias condições de conservação. A salga e a seca do bacalhau, além de garantirem assim a sua conservação, apuravam o seu gosto.



A disputa entre os países foi tanta, que o peixe esteve na origem de duas guerras, a primeira em 1532 entre a Inglaterra e a Alemanha e, a segunda em 1585 entre a Inglaterra e a Espanha.



Actualmente Portugal importa cerca de 90% do bacalhau que consome, grande parte dele já salgado e seco.

**O bacalhau salgado
e seco é dos
alimentos mais
completos, já que
conserva toda a
qualidade do peixe
fresco.**

**Rico em minerais
vitaminas e
proteínas, apresenta
uma taxa de
gorduras de apenas
1gr./ 100 gr. de peso.**



**Para além do mais, comido da forma mais simples –
cozido – é de fácil digestão.**

Quando há necessidade de o temperar à mesa, tal deve ser feito com azeite português, virgem, com um grau de acidez nunca inferior a 1°.



Já Eça de Queiroz escrevia que um bom tinto “*é um casamento feliz com o bacalhau pela acção do tipo de sabores frutados do vinho o que dá uma sensação gustativa indirecta da doçura que ameniza o gosto oposto salgado do bacalhau*”

O vinho alentejano, por mais encorpado, é o ideal para se acompanhar o peixe.



José Luis Gomes de Sá Junior foi, a certa altura cozinheiro no Restaurante Lisbonense. Aí criou a sua célebre receita, servida pela primeira vez em 1914. Viria a morrer em 1926.

José Valentim, mais conhecido pelo Zé do Pipo, viveu no Porto onde era dono do restaurante com o mesmo nome. A si se lhe deve a confecção do seu prato em que as postas de bacalhau eram cobertas por maionese e depois levadas ao forno a gratinar.

Nos últimos 20 anos, contudo, assistiu-se a uma pesca excessiva do bacalhau, o que motivou que os cardumes fossem substancialmente reduzidos. A modernização da indústria pesqueira não foi alheia a este facto.



O bacalhau tornou-se assim uma espécie em via de extinção o que motivou já que a Comissão Europeia reduzisse drasticamente as quotas de pesca do mesmo, já a partir de 2006.

Contudo, a Noruega, por não fazer parte da Europa comunitária, já disse que não aceitaria esta norma...



Portanto, se gostam de
bacalhau apreciem-no
enquanto ele ainda está
disponível...

F I M